



കുടുംബസമേതം ഓസ്ട്രേലിയയിലെ മെൽബണിൽ താമസിക്കുന്നു. ഹോംബേക്കിങ് ബിസിനസ് ചെയ്തുവരുന്നു. ബേക്കിങ്ങും കൂക്കിങ്ങും ഒരുപോലെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു. നാടൻ റെസിപികളും കൂടാതെ വ്യത്യസ്തമായ റെസിപികളുമായി വരും നാളുകളിൽ ഞാനുണ്ടാകും നിങ്ങൾക്കൊപ്പം.

എമി ലിയോ

www.amysbakehouse.com.au

EASTER SPECIAL

Beef Stew

“ ഏത് ആഘോഷങ്ങളായാലും ഇരിഞ്ഞാലക്കുടക്കാർക്ക് ബീഫ് ഇഷ്ടപ്പെടുകയോ പറ്റാത്ത ഒരു വിഭവമാണ്. അപ്പോഴിനെ ഈസ്റ്ററിന് ഇഷ്ടപ്പെടാതെത്തന്നെ? എന്താണീ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നതല്ലേ, നമ്മുടെ stew തന്നെ! ഇരിഞ്ഞാലക്കുടയിലിത് ലോപിച്ച് ഇഷ്ടപ്പെടാത്തതാണ്. ഒന്ന് കഴിച്ചാൽ ഒത്തിരി ഇഷ്ടപ്പെടും, ഈ ഇഷ്ടപ്പെടും ഉണ്ടാക്കാനും വളരെമുഴക്കം. നല്ല ബ്രെഡിന്റെ കൂടെയോ പാലപ്പത്തിന്റെ കൂടെയോ കഴിക്കാൻ പറ്റിയ ഒരു അടിപൊളി വിഭവംതന്നെ നമ്മുടെ ഇഷ്ടപ്പെടും.

ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ

- | | |
|---------------------------------------|-------------------|
| ബീഫ് | - അരക്കിലോ ഗ്രാം |
| സവാള | - പകുതി |
| ഇഞ്ചി | - ഒരു ചെറിയ കഷ്ണം |
| പച്ചമുളക് | - രണ്ടോ അതിലധികമോ |
| കറിവേപ്പില | - ആവശ്യത്തിന് |
| കുരുമുളക് പൊടി | - 12 ടീസ്പൂൺ |
| പട്ട | - 2 എണ്ണം |
| ഗ്രാമ്പൂ | - 5 എണ്ണം |
| ഏലക്ക | - 4 എണ്ണം |
| ഉപ്പ് | - ആവശ്യത്തിന് |
| വെള്ളം | - 1 ഗ്ലാസ് |
| തേങ്ങാപ്പാൽ | - അരക്കപ്പ് |
| (മാഗിയുടെ തേങ്ങാപ്പാൽപൊടി ആയാലും മതി) | |
| കാർറ്റ് | - 1 എണ്ണം |
| ഗ്രീൻപീസ് | - കാൽ കപ്പ് |
| ചെറിയ ഉരുളക്കിഴങ്ങ് | - 2 എണ്ണം |
| ഉണക്ക മുന്തിരി | - ഒരുപിടി |
| അണ്ടിപ്പരിപ്പ് | - 6 എണ്ണം |
| നെല്ല് | - ആവശ്യത്തിന് |
| ചെറിയുള്ളി | - 5 എണ്ണം |
| വിനാഗിരി | - 1/4 ടീസ്പൂൺ |
| കോൺഫ്ളോർ (ആവശ്യമെങ്കിൽ) | |



തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

Step 1: ബീഫ് ചെറിയ കഷ്ണങ്ങളായി മുറിച്ചു വെക്കുക. ഇതിലേക്ക് പകുതി സവോള, ഇഞ്ചി പൊടിത്തായി അരിഞ്ഞത്, കറിവേപ്പില, 2 പച്ചമുളക്, ഒരു ടീസ്പൂൺ കുരുമുളകുപൊടി, പട്ട (1), ഗ്രാമ്പൂ (3), ഏലക്ക(2) എന്നിവ ചേർത്ത് ആവശ്യത്തിന് ഉപ്പിച്ച് 1/2 ഗ്ലാസ് വെള്ളമൊഴിച്ച് കൂക്കറിൽ 2 വിസിൽ അടിപ്പിക്കുക.

Step 2: പകുതി വെന്ത ബീഫ് മിശ്രിതത്തിലേക്ക് ചതുരത്തിലരിഞ്ഞ കാരറ്റ്, രണ്ട് കിഴങ്ങ്, കാൽകപ്പ് ഗ്രീൻ പീസ് എന്നിവ യിട്ട് ഒരു വിസിൽകൂടി അടിപ്പിക്കുക.

Step 3: ഈ കുട്ടിലേക്ക് അര കപ്പ് തേങ്ങാപാൽ ഒഴിക്കുക.

Step 4: കുറച്ച് നെയ്യിൽ ഉണക്ക മുന്തിരിയും അണ്ടിപ്പരിപ്പും വറുത്ത് ചേർക്കുക.

Step 5: ചെറിയുള്ളി വട്ടത്തിൽ അരിഞ്ഞതും കറിവേപ്പില, ഒരു പട്ട, 2ഗ്രാമ്പൂ, 2 ഏലക്ക എന്നിവ മുപ്പിച്ച് ചേർക്കുക. ടലോ: ഒരു കാൽ സ്പൂൺ വിനാഗിരിയും ഒഴിക്കുക

Tip: ഇഷ്യൂ ഇത്തിരി കുറുകാനായി ഉള്ളികാച്ചിയ എണ്ണയിൽ ഒരൽപം കോൺഫ്ളോർ ഇട്ട് മൊരിയിച്ച് കറിയിൽ ചേർക്കാം. ബീഫ് ഇഷ്യൂ റെഡി.



എളുപ്പത്തിൽ തയ്യാറാക്കാൻ

പറ്റിയ ഒരു ഡസേർട്ടാക്കട്ടെ അടുത്തത്. തിരക്കുകൾക്കിടയിൽ പലപ്പോഴും നാം ഒഴിവാക്കുന്ന ഒരു ഐറ്റമാണ് ഡസേർട്ട്, സമയക്കുറവ് മൂലം മിക്കപ്പോഴും ഐസ്ക്രീമിലായിരിക്കും ഒരുക്കുക. എന്നാൽ കൈയെത്തും ദൂരത്തു കിട്ടുന്ന കുറച്ച് ചേരുവകളിൽ എങ്ങനെ ഒരു അടിപൊളി ഡസേർട്ട് തയ്യാറാക്കാം എന്നുനോക്കാം. ഇത്തിരി പ്ലാനിങ് ഉണ്ടെങ്കിൽ ഡസേർട്ട് കൂടെ ചേർത്ത് നമ്മുടെ ഏത് ആഘോഷവും ഗ്രാൻഡ് ആക്കാം

ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ (4/5 ബൗളിലേക്ക്)

ബൗൾ വലിയത്
കസ്റ്റാർഡ് ബോട്ടിൽ (തൽസമയം ഉപയോഗിക്കാവുന്നത് - 1 ലിറ്റർ
പഴങ്ങൾ ചെറുതായി അരിഞ്ഞത്-1 കപ്പ്
(ആപ്പിൾ, പഴം, ഓറഞ്ച് (കുരു കളഞ്ഞ്), ഗ്രേപ്സ് (എന്നിങ്ങനെ എളുപ്പത്തിൽ കിട്ടുന്നത്)
നട്സ് - ചെറിയ കടിക്കാൻ
പറ്റിയ കഷ്ണങ്ങൾ ആക്കിയത് (അണ്ടിപ്പരിപ്പ്,

Custard rich Fruit salad

ബദാം, പിസ്ത)

വാനില ഐസ്ക്രീം
ത്തിന്)

- (1/2 കപ്പ്/ആവശ്യ

പാല്

- (1/4 കപ്പ്)

കണ്ടൻസ്ഡ് മിൽക്ക്

- (1/4 1/2 കപ്പ്)

ഡ്യൂട്ടി ഫ്രൂട്ടി മിക്സ് (അലങ്കരിക്കാൻ)

തയ്യാറാക്കുന്ന വിധം

ഒരു വലിയ ബൗളിലേക്ക് അരിഞ്ഞുവെച്ച പഴങ്ങൾ എല്ലാം ഇടുക. പിന്നീട് കൃത്യമായ അളവിൽ വാനില ഐസ്ക്രീം, പാൽ, കണ്ടൻസ്ഡ് മിൽക്ക് എന്നിവ ഒഴിക്കുക.

ഒരു തവി കൊണ്ട് എല്ലാം യോജിപ്പിക്കുക. മധുരത്തിന്റെ ആവശ്യമനുസരിച്ചു കണ്ടൻസ്ഡ് മിൽക്കിന്റെ അളവ് കുടിയുംകുറച്ചും ഉപയോഗിക്കാം.

അവസാനമായി നടസും ഡ്യൂട്ടി ഫ്രൂട്ടിയും മുകളിലിട്ട് അലങ്കരിക്കുക. അങ്ങനെ നമ്മുടെ ഡസേർട്ട് തയ്യാർ.●

